



# MENJARS DE CASA NOSTRA

<i>Coca amb tomàquet de Forn Sant Josep</i>	3,20€
<i>Croquetes casolanes de tinta de calamar (4 ud)</i>	8,00€
<i>Anxoves del Cantàbric sobre coca de vidre</i>	10,00€
<i>Bravíssimes de la casa</i>	6,00€
<i>Morcilla de Burgos cruixent amb compota de poma i pinyons</i>	7,80€
<i>Hummus de carxofes, iogurt i pa libanès casolà</i>	9,80€
<i>Albergínia fumada i lacada amb cremós de cabra i herbes asiàtiques.</i>	10,50€
<i>Carpaccio tebi de carbassons, formatge de cabra, anarcards i menta</i>	9,80€
<i>Flors de carxofa confitades estil "Santa Gula"</i>	12,00€
<i>Burrata de Puglia amb carbassa confitada, tomàquets secs, encurtits i sèsam</i>	14,00€
<i>Raviolis casolans de bolets i gambes amb "suquet" al parmesà</i>	16,20€
<i>Tataki de tonyina vermella en tempura amb amanida de mango, sèsam i alvocat</i>	17,60€
<i>Pop galleg amb gremolata i "papas arrugás"</i>	18,20€
<i>Arròs negre de sípia i aioli de llimona marroquina</i>	21,00€
<i>Steak tartare de Black Angus a la mostassa i rovell d'ou encurtit</i>	14,50€
<i>Picanha de Black Angus, puré de pastanagues i avellanes i salsa d'alls negres</i>	18,00€
<i>Costella ibèrica lacada amb puré de moniato, coco i curry</i>	14,50€

## **POSTRES CASOLANS**

<i>Cheesecake "santaGula" amb maracujà natural</i>	6,20€
<i>Cremós de xocolata rossa amb avellanes garrapinyades</i>	6,20€
<i>Coulant de festucs fet al moment amb gelat de iogurt</i>	7,20€
<i>Gelats i sorbets de Sandro Desii</i>	5,50€

*\*El nostre personal pot informar-li sobre al·lèrgies o intoleràncies alimentàries de tots els nostres plats, no dubti en consultar-nos.*

*\*Suplement de terrassa del 10%*